

Управление образованием Шалинского городского округа

Ленина, ул., д. 7 «а», пгт. Шаля, Свердловская область, 623030

тел. (34358) 2-10-99, тел. 2-33-29

E-mail: uo_shal@mail.ru

Акт

о результатах проведения проверочных мероприятий по контролю за системой организации горячего питания в структурном подразделении МБОУ «Колпаковская СОШ» -

«Детский сад» от 25.10.2022 г.

Рабочая группа в составе:

Руководитель группы – Начальник Управления образованием Шалинского городского округа
Клевакина Татьяна Владимировна

Члены группы:

- ведущий экономист МКУ ШГО «ЦОДСО» - Осипова Татьяна Николаевна

составили настоящий акт о нижеследующем:

25.10.2022 года было проведено проверочное мероприятие по контролю за системой организации горячего питания в структурном подразделении МБОУ «Колпаковская СОШ» - «Детский сад»

№ п/п	Анализ работы	Результат проверки	Устранение нарушений и замечаний
1.	Общие требования к организации питания в детском саду:		
1.1	Соответствие режима питания детей (согласно приложению № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), количества приемов пищи требованиям (в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения): Для дошкольных организаций, организаций по уходу и присмотру с продолжительностью, либо с временем нахождения ребенка в организации 8-10 часов должно быть <u>количество обязательных приемов пищи</u>: завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации (8-10 часов) в соответствии с Таблицей 4 Приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлен: <u>Время приема пищи</u> 8.30-9.00 – завтрак	В структурном подразделении «Детский сад» две разновозрастные группы в количестве 24 детей, возраст детей от 1,8 года до 8 лет. В 1-й разновозрастной группе 11 детей от 1,8 до 4 лет, во 2-й разновозрастной группе 13 детей от 4 до 8 лет. В соответствии с режимом дня 2-й разновозрастной группы <u>время приема пищи установлено:</u> Завтрак - 08.30-09.00 Второй завтрак – <u>10.00-10.05</u> Обед – 12.35-13.00 Полдник – 15.10-15.30	В соответствии с Таблицей 4 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 время второго завтрака установлено с <u>10.30 до 11.00.</u>

	10.30-11.00 – второй завтрак 12.00-13.00 – обед 15.30 – полдник		
1.2	Ведение необходимой документации (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20): - Гигиенический журнал – Приложение 1, - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – Приложение 2, - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Приложение 3, - Журнал бракеража готовой пищевой продукции – Приложение 4, - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Приложение 5,	На проверку были представлены следующие журналы: - Гигиенический журнал, начат 18.08.2021г., актуально заполнен; Журнал утреннего фильтра (осмотра) сотрудников (начат 08.09.2020г.) - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, начат 01.09.2021 г., актуально заполнен. - Журнал замеров относительной влажности (<u>ведется общий журнал совместно с Колпаковской СОШ</u>) начат 01.09.2021г.; - Журнал бракеража готовой продукции, начат 01.09.2021г., ведется в электронном виде. Журнал актуально заполнен. - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, начат 01.08.2022 г., ведется в электронном виде. Журнал актуально заполнен.	Рекомендовано: В соответствии с Приложением №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590 «Журнал замеров относительной влажности» переименовать в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» и сверить наличие предлагаемых граф для заполнения.
1.3	Организация питьевого режима детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: - кипятить воду нужно не менее 5 минут; - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; - смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике (п.8.4.5)	Для организации питьевого режима в группах используются бутилированная вода (5л.), одноразовые стаканы. На воду имеется в наличии декларация о соответствии (Евразийский экономический союз).	Нет

2.	Анализ работы пищеблока в детском саду (один пищеблок для школы и детского сада)		
2.1	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	В наличии имеются и используются локтевые дозаторы с антисептиком для рук, (на стене – инструкция по обработке рук)	Нет
2.2	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока.	Сотрудниками пищеблока (и детского сада) используются средства индивидуальной защиты (маски, перчатки, шапочки). Ежедневно ведется журнал выдачи перчаток и масок сотрудникам столовой. В детском саду ведется Журнал учета выдачи масок и перчаток сотрудникам с целью профилактики коронавирусной инфекции, начат 09.09.2020г.	Нет
2.3	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	В зале столовой есть в наличии и работает рециркулятор закрытого типа. На проверку представлен Журнал кварцевания объектов (столовая), начат 10.01.2022 г., в котором ежедневно фиксируется время обеззараживания воздуха с 09.00 до 13.00 часов.	Нет
2.4	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку.	Уборки пищеблока проводят ежедневно, генеральные уборки – еженедельно каждую пятницу. Имеется Инструкция по режиму уборки в пищеблоке. На проверку представлены актуально заполненные: - Журнал ежедневных уборок (начат 01.09.2021 г.); - Журнал генеральных уборок (начат 01.09.2021 г.) Дезинфицирующие средства разводятся и используются в соответствии с инструкцией.	Нет
2.5	Наличие и соблюдение графика проветривания	На проверку представлен Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (covid-19), время проветривания столовой по журналу определено ежедневно с 09.00 до 12.45. В наличии имеется график проветривания столовой (пищеблока): 09.00 – 09.10	Нет

		09.55 – 10.10 10.50 – 11.05 11.45 – 12.05 В группах имеется утвержденный Зав. структурным подразделением график проветривания и установлен режим проветривания.	
2.6	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Температурный режим для подаваемых блюд в соответствии с графиком требования к температуре готовых блюд составляет: -горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки) – не ниже +75 С; -вторые блюда и гарниры – не ниже +65 С; -салаты, соки, кисломолочные напитки – не ниже +15 С. Перед тем, как готовая еда попадает на столы к детям, члены бракеражной комиссии на пищеблоке измеряют температуру блюд специальным кулинарным термометром (термошупом), полученные данные фиксируются в журнал бракеража готовых блюд. Еду из пищеблока забирают сотрудники детского сада за ~ 5 минут до приема пищи, за это время еда не успевает остыть, подается детям теплая. Жалоб от детей и родителей по подаче холодной еды не поступало.	Нет
2.7	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни). Размещение в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) рекомендаций по организации здорового питания детей.	В холле имеется уголок медработника (здоровья), где размещена информация о личной гигиене, гигиене питания (памятка), на стене в холле расположен плакат «Как правильно есть?», для родителей разложены брошюры «Здоровые дети». На предыдущей неделе в детском саду для детей и их родителей была организована и проведена мини-выставка «Здоровое питание супергероев» с использованием готовых макетов Роспотребнадзора.	Нет
3.	Анализ меню в детском саду:		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей	На проверку представлено утвержденное приказом директора МБОУ «Колпаковская СОШ» от 31.08.2022 № 115-О Примерное десятидневное меню для организации обучающихся Структурного	Нет

		подразделения «Детский сад» МБОУ «Колпаковская СОШ» прием с 8-10 часовым пребыванием детей. В меню указаны: наименование приема пищи, название блюда, масса (гр.), количество белков, жиров, углеводов (гр.), калорийность (ккал.) № рецептуры. Приказ директора МБОУ «Колпаковская СОШ» от 31.08.2022г. № 115-О «Об организации питания» и десятидневное меню размещены на сайте МБОУ «Колпаковская СОШ» на странице «Структурное подразделение "Детский сад"».	
3.2	Наличие актуального ежедневного меню, размещенного для общего доступа с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (п.8.1.7).	В общем доступе (в холле на стенде) размещено меню приготавливаемых блюд на 25.10.2022г. возрастная категория: от (1 года до 3 лет) и (3 – 6 лет). <u>Завтрак:</u> - масло сливочное (порциями)- (норма по меню 7 гр.) -сыр твердых сортов - (норма по меню 10 гр.) -каша «Дружба» - (норма по меню 150 гр.) -чай с молоком – (норма по меню 180 гр.); -хлеб пшеничный – (норма по меню 40 гр.) <u>Второй завтрак:</u> -фрукты – (норма по меню 100 гр.) <u>Обед:</u> -винегрет с раст.маслом- (норма по меню 60 гр.) -рассольник «Домашний» - (норма по меню 200 гр.) -тефтели рыбные (горбуша) с соусом (норма по меню 80 гр.) -макароны отварные (норма по меню 150 гр.) -кисель из ягод (норма по меню 180 гр.) -хлеб пшеничный (норма по меню 10 гр.) -хлеб ржаной (норма по меню 30 гр.) <u>Уплотненный полдник:</u> -напиток кисломолочный (норма по меню 180 гр.) -кондитерские изделия (норма по меню 35 гр.) -запеканка картофельная с печенью (норма по меню 170 гр.) -хлеб пшеничный (норма по меню 20	Рекомендовано: ежедневное меню составлять для каждой возрастной группы отдельно (1-3 года) и (3-6 лет), с указанием своей массы порции (нормы в соответствии с СанПиН), либо – общее меню для всех возрастных групп с разбивкой массы порции отдельно для каждого возраста.

		гр.) -хлеб ржаной (норма по меню 20 гр.) Ежедневное меню питания подписано заведующим кабинетом и заведующим детским садом, составлено для всех возрастных групп детей с указанием: наименования приема пищи (завтрак, второй завтрак обед, уплотненный полдник), наименования блюда, <u>веса</u> <u>блюда (не указано для какого</u> <u>возраста детей)</u>, пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), энергетической ценности блюда и номера рецептуры.	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней.	При анализе общего 10-ти дневного меню повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней не выявлено. При сравнении с примерным десятидневным, составленное меню на 25.10.2022 г.(вторник) не совпадает ни с одним из дней всего примерного десятидневного меню (наибольшее сходство предлагаемых блюд на 25.10.2022 г. выявлено с четвергом 1-й недели).	
3.4	Соотношение фактического веса порции к ее норме по меню.	Так как время проверки не совпало со временем выдачи готовой продукции из пищеблока в группы, контрольное взвешивание порции блюда не представилось возможным. Со слов работников пищеблока готовая продукция выдается по установленной норме (либо поштучно) на заявленное количество детей в группе, каждое блюдо доставляется в отдельной промаркированной емкости. Для выдачи используются «мерные половники», «мерные ложки».	
3.5	Соблюдение требований к массе порции в зависимости от возраста детей Приложение 9 таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее): <u>Завтрак:</u> (1-3 года) = 350гр. (3-7 лет) = 400гр.	Проанализировав меню на 25.10.2022 г., на соблюдение требований СанПиН к массе порции в зависимости от возраста детей выявлено следующее: Суммарный объем блюд, входящих в состав завтрака по меню составил 387 гр., что на 13 гр. меньше нормы суммарного объема блюд согласно СанПиН (завтрак для детей от 3-7 лет не менее 400 гр.). Масса по норме меню второго	Рекомендовано: При составлении ежедневного меню для каждой возрастной группы контролировать суммарный объем блюд по приемам пищи в соответствии с

	<u>Второй завтрак:</u> (1-3 года, 3-7 лет)=100гр. <u>Обед:</u> (1-3 года) = 450гр. (3-7 лет) = 600гр. <u>Полдник:</u> (1-3 года) = 200гр. (3-7 лет) = 250гр. <u>Ужин:</u> (1-3 года) = 400гр. (3-7 лет) = 450гр.	завтрака = 100 гр., соответствует массе порции в соответствии с СанПиН (второй завтрак для детей от 3 -7 лет не менее 100 гр.). Суммарный объем блюд, входящих в состав обеда по меню составил 710 гр., что превышает норму суммарного объема блюд согласно СанПиН (обед для детей от 3 до 7 лет не менее 600 гр.). Суммарный объем блюд по меню уплотненного полдника (приравненного к ужину) составил 425 гр.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
4.	Качество продуктов питания в детском саду		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья осуществляет заведующий структурного подразделения «Детский сад». Ветеринарно-санитарная экспертиза, маршрут следования продукции отслеживаются по ветеринарным свидетельствам (ФГИС «Меркурий») заведующим кабинетом структурного подразделения «Детский сад». Доставка продуктов осуществляется поставщиком. Проводится проверка качества пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию, оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция, целостность упаковки). При сверке информации, предоставленной Министерством образования и молодежной политики Свердловской области, о фантомных площадках, выявленных во 2-м квартале 2022 года через ФГИС «Меркурий» фальсифицированной продукции на момент проверки не обнаружено.	Нет
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Проводится контроль за соблюдением сроков хранения продуктов питания. На ярлыках, расположенных на упаковке продукта отслеживаются дата выработки и срок годности-хранения продукта. Например, на маркировке	

		компотной смеси (сухофрукты: абрикос, чернослив, шиповник, изюм) ООО «ОФОС ТРЕЙД», Изготовитель «ОНАGRON RUSTAM AGRO», Узбекистан указаны: урожай 2022г. ГОСТ 32896-2014, упаковано 10.08.2022 г., срок хранения 12 месяцев с даты производства, в сухом прохладном, дезинфицированном помещении при температуре не более + 20 °С и влажности не более 75 %. Также ведется журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (молоко, молочные продукты, мясо, рыба, курица и др.).	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Хранение продуктов питания осуществляется в определенных зонах, складах пищеблока, в холодильниках и морозильных камерах в соответствии с условиями хранения. Контроль за соблюдением условий хранения пищевой продукции проводится путем замера температуры в холодильных камерах, ведется Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Контроль температуры и влажности в складских помещениях ведется путем учета показаний измерительных приборов (психометры), ведется Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Во время проверки на складе при работающей вытяжке и открытых дверях для проветривания были зафиксированы показания гигрометра психометрического: температура в (°С) сух. – 18, увлажн. – 14, что соответствовало норме температуры, например, указанной при хранении компотной смеси из сухофруктов. При хранении продуктов питания соблюдаются правила товарного соседства (молоко и гастрономия в одном холодильнике; мука, крупы, макаронные изделия и гастрономия на складе сыпучих продуктов; овощи с овощами).	При работе только установленной вытяжки, без регулярного дополнительного проветривания помещения в отдельные периоды времени года не предоставляется возможным установить необходимые условия хранения продуктов питания на складе. Для регулирования и контроля температуры воздуха в складских помещениях (особенно из-за перепадов в летний и зимний периоды) рекомендовано установить сплит-систему с регулятором.
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	При приемке продовольственного сырья (продуктов питания) представляются накладные, сертификаты, ветеринарные	Нет

		свидетельства, декларации о соответствии.	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи / индекс «несъедемости».	В детском саду ведется журнал учета пищевых отходов. Согласно записей в журнале объем пищевых отходов за последние 15 дней составил от 0,58 л. до 2,08 л. (в среднем за 15 дней – 1,4 л. в день).	
6.	Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются.	Детей из числа посещающих дошкольное образовательное учреждение, нуждающихся в лечебном и диетическом питании по назначению врача не выявлено.	В соответствии с требованиями п.8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в общеобразовательном учреждении должна быть организована разъяснительная работа (в т.ч. на сайте) с законными представителями обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании: по вопросу предоставления необходимых документов, ведении учета данной категории детей и организации горячего питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
6.1	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании? (да, нет)		
6.2	В какой форме организовано диетическое питание детей? -по индивидуальному меню; -употребление детьми, готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями) (п.8.2.1), в		

	обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами (п.8.2.3); -диетическое питание не организовано		
7.	Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности. В меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. (п.8.1.6)	Для дополнительного обогащения рациона питания детей используются свежие овощи, фрукты, из напитков – сок фруктовый, напиток с шиповником, кисель из ягод, чай с лимоном, чай с молоком, какао с молоком, напитки с добавлением витаминизированной сухой смеси «Витошка», при приготовлении пищи - йодированная соль.	Нет

Подписи рабочей группы:

Руководитель группы-
Начальник Управления образованием
Шалинского городского округа



Т.В. Клевакина

Члены группы:

- вед.экономист МКУ ШГО «ЦОДСО»



Т.Н. Осипова